

Puzzone di Moena DOP



Il nome deriva proprio dall'odore molto forte che emana questo formaggio, stagionato in grotte ad alta umidità per ottenere una fermentazione più accentuata della pasta. Accanto al nome "Puzzone di Moena" era in uso anche quello ladino di "Spretz Tzaori", ossia "formaggio saporito". Da settembre 2014 ha acquisito la denominazione di origine protetta sia per la produzione d'alpeggio (di malga) sia per la produzione non estiva. Appartiene alla famiglia dei "nostrani di casello", che annovera numerosi formaggi del Trentino.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con diffusa occhiatura. Crosta arancio-rossiccia umida

Sapore: intenso, con un aroma molto forte e persistente, leggermente piccante dopo una lunga stagionatura

Abbinamenti: Vini rossi, birre scure. Confettura di rose e di pomodoro verde. Pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 8-10 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10

Produttori: caseifici e alpigiani di Moena e Predazzo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.